Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der **PRO700** haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen und wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Siebträgermaschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino.

Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Tipps und Tricks finden Sie auch auf unserer Homepage unter www.profitec-espresso.com.

Dear coffee enthusiasts,

with the **Profitec Pro 700**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.
We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Please read the instruction manual carefully before using your new machine.
If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Please keep the instruction manual within reach for future reference.

You can find helpful hints and tricks on our homepage at www.profitec-espresso.com

PROFITEC
since 1985

Profitec GmbH
Profi-technische Produkte

Industriestraße 61
D-69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland / Germany

Tel.:+49 (0) 6223 9205-0
Fax:+49 (0) 6223 9205-50

E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com

(Stempel des Fachhändlers/dealer´s mark)

09 - 2013
Technische Änderungen vorbehalten

INHALT / INDEX

Verwendete Symbole / Used symbols 3

Inhalt - DEUTSCH

1. LIEFERUMFANG 4
2. ALLGEMEINE HINWEISE 4
2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 5
3.1 Geräteteile 5
3.2 Technische Daten 5
3.3 PID-Temperaturregelung 6
4. INSTALLATION DER MASCHINE 6
4.1 Vorbereitungen zur Installation 6
4.2 Stromanschluss 6
4.3 Anschluss an die Wasserversorgung 7
5. Erstinbetriebnahme 9
5.1 Erstinbetriebnahme 9
6. BETRIEB DER MASCHINE 10
6.1 Vorbereitung der Maschine 10
6.2 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display 10
6.3 Zubereitung von Kaffee 12
6.4 Heißwasserentnahme 12
6.5 Dampfentnahme 12
7. REINIGUNG UND WARTUNG 13
7.1 Allgemeine Reinigung 13
7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe 13
7.3 Vorbeugende Entkalkung 14
8. TRANSPORT UND LAGERUNG 17
8.1 Verpackung 17
8.2 Transport 17
8.3 Lagerung 17
9. ENTSORGUNG 17
10. CE-KONFORMITÄT 17
11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN 18

Index - ENGLISH

1 Included with Delivery 20
2 GENERAL ADVICE 20
2.1 General safety notes 20
3 MACHINE DESCRIPTION 21
3.1 Machine parts 21
3.2 Technical data 22
3.3 PID-Temperature Control 22
4 MACHINE INSTALLATION 22
4.1 Preparation for installation 22
4.2 Electrical connection 22
4.3 Water supply connection 23
5 FIRST USE 24
5.1 First use 24
6 USE OF THE MACHINE 25
6.1 Preparation of the machine 25
6.2 Programming the temperature via the PID-display 25
6.3 Preparing coffee 27
6.4 Dispensing of hot water 27
6.5 Dispensing of steam 27
7 CLEANING AND MAINTENANCE 28
7.1 General cleaning 28
7.2 Brew group cleaning and degreasing 28
7.3 Prophylactic descaling 29

7.4 Maintenance 30
8 TRANSPORT AND WAREHOUSING 31
8.1 Packing 31
8.2 Transport 32
8.3 Warehousing 32
9 DISPOSAL 32
10 CE CONFORMITY 32

Verwendete Symbole / Used symbols

	Vorsicht! Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	Achtung! Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.

	Caution! Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	Attention! Important notice for the correct use of the machine.

1. LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit 1 Auslauf
1 Filterträger mit 2 Ausläufen
1 Eintassensieb
1 Zweitassensieb
1 Blindsieb
1 Bedienungsanleitung
1 Reinigungspinsel
1 Metallschlauch 1/8“ 3/8“

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Anschluss der Maschine darf nur durch autorisiertes Personal gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche Oberfläche stellen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
- Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.
- Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: Maschine nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten Fachhändler in Verbindung zu setzen.
Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen nur von autorisierten Händler durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.
Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend vom autorisierten Händler bzw. von seinem Servicepersonal instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.

Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von 4° dH verwendet werden. Bitte beachten Sie, dass bei Maschinen mit Rotationspumpe keine Wasserfilter an den Wassertankadapter angeschlossen werden dürfen. Bitte setzen Sie daher nur Wasserfilterpads ein, die direkt in den Wassertank gelegt werden. Sie können auch Wasser verwenden, das vorher gefiltert wurde. Auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung ist natürlich möglich. **Sollten Sie Ihre Maschine mit Festwasseranschluss betreiben, setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.**

	Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch einen Fachhändler zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

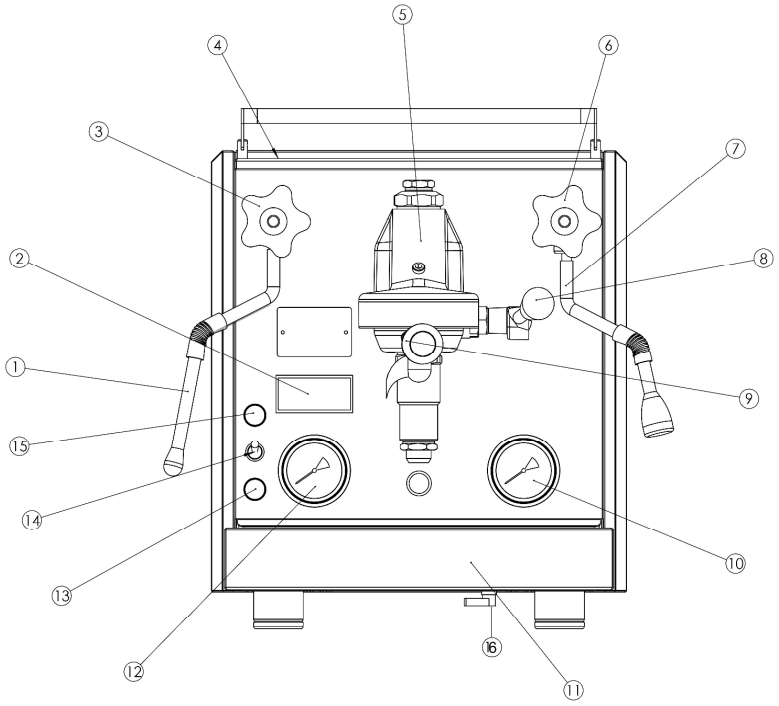
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die PRO700 darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

ⓘ	Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen: • Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen; • Landwirtschaftliche Betriebe; • Hotels, Motels oder anderen Unterkünften; • Unterkünfte mit Frühstücksangebot.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Dampfrohr
2. PID-Display
3. Griff Dampfventil
4. Tassenablage
5. Brühgruppe
6. Griff Heißwasserventil
7. Heißwasserrohr
8. Brühhebel
9. Filterträger
10. Pumpenmanometer
11. Auffangschale
12. Kesselmanometer
13. Signalleuchte Dampfkessel
14. Ein-/Ausschalter
15. Signalleuchte Kaffeekessel
16. Ventil Wassertank/Festwasser-anschluss

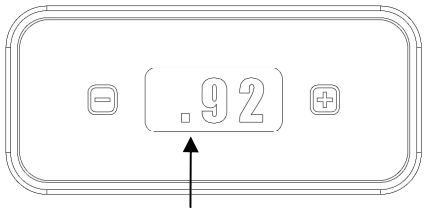
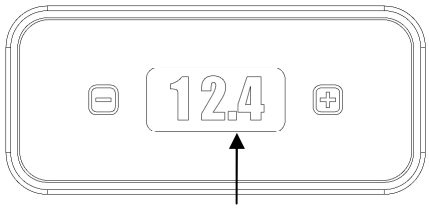
3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V (andere Spannungen auf Anfrage)
Leistung / Watt:	1.200 W – 1.400 W
Wassertank:	ca. 3.0 l
Abmessungen:	B x T x H / 340 mm x 475 mm x 420 mm
Abmessungen mit Filterträger:	B x T x H / 340 mm x 590 mm x 420 mm
Gewicht:	31 kg

3.3 PID-Temperaturregelung

Die Aufgabe einer PID-Temperaturregelung ist die Steuerung der Temperatur der beiden Kessel, d.h. die Temperaturen der Kessel sind unabhängig voneinander einstellbar und kontrollierbar. Es besteht die Möglichkeit den Kaffee mit verschiedenen Temperaturen zu extrahieren. PID steht für „proportional – integral – derivative“. Bei der Kaffeezubereitung spielt die Termperatur eine wesentliche Rolle.

Auf dem Display der PID-Temperaturregelung werden die Temperaturen des Kaffeekessels und des Dampfkessels abwechselnd angezeigt. Die Position des Punktes zeigt Ihnen an, von welchem Kessel gerade die Temperatur angezeigt wird.

 Termperaturanzeige **Kaffeekessel** (t1, hier 92°C) - Punkt an erster Stelle	 Temperaturanzeige **Dampfkessel** (t2, hier 124°C) - Punkt an zweiter Stelle

Vorsicht!
Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:

- Bereich der Ventile
- Dampf- und Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Filterträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

4. INSTALLATION DER MASCHINE

Die Installation darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal und gemäß den im Folgenden aufgeführten Anweisungen sowie in Einklang mit den gültigen Gesetzen und örtlichen Vorschriften erfolgen.

4.1 Vorbereitungen zur Installation

- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Maschine auf Wasserunempfindlichen Untergrund stellen, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann.

4.2 Stromanschluss

- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

	Wichtig Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck zwischen 0,5 und 2 bar angeschlossen ist. Sollte der Druck 2 bar überschreiten, verwenden Sie einen Druckminderer. Beachten Sie, dass die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt. Sobald eine zeitweise Überschreitung von 2 bar möglich ist, verwenden Sie einen Druckminderer.

Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch an den Wasseranschlussstutzen an und verschrauben Sie diesen
(s. Abb. 1).

Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil Entgegen der Richtung des Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlussstutzen befindet sich im hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist der Schalter unter der Wasserauffangschale auf Pos. 1 zu stellen (s. Abb. 2), damit die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird. Bitte stellen Sie sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Wasseranschluss beim Festwasseranschluss-Betrieb immer geöffnet ist.

Abb. 1

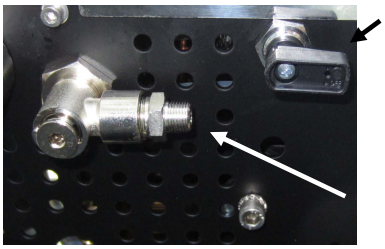
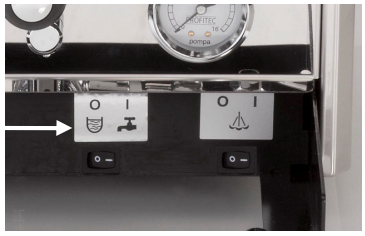


Abb. 2

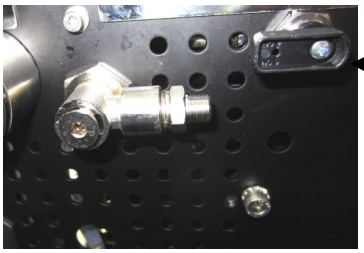


	Wichtig Lassen Sie das Gerät nie unnötig eingeschaltet. Achten Sie bitte darauf, das Absperrventil am Wasseranschluss nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen und den elektrischen Hauptschalter auszuschalten bzw. den Netzstecker zu ziehen.

Gerät im Betrieb mit Wassertank

Beim Betrieb der Maschine mit Wassertank ist das Drehventil in die Richtung des Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 3). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 0 zu stellen (s. Abb. 4).

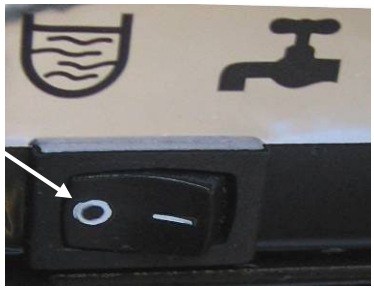
Abb. 3



Drehventil in Wassertankposition

Schalter in Wassertankposition „0“

Abb. 4



ⓘ	**Wichtig** • Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Ihren Profitec-Händler erfolgen. • Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Hinsichtlich der regelmäßigen vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine, beachten Sie unsere Entkalkungsanleitung in Kapitel „7.3 Vorbeugende Entkalkung“ auf Seite 14. Bei Betrieb Ihrer Maschine im Festwasseranschluss wenden Sie sich hierzu bitte an Ihren Service-Händler.

Standardmäßig wird das Restwasser durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt.

5. Erstinbetriebnahme

5.1 Erstinbetriebnahme

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

	Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass • das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist. • die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in der unteren Position.) • der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist. • die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:
Erstinbetriebnahme einer Wassertankmaschine bzw. Maschine im Wassertankbetrieb

1. Tassenablage abnehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken.
   Stellen Sie den Brühhebel nach oben.
   Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen.Nun wird der Kaffeekessel erhitzt und die grüne Signalleuchte geht an. Um den Dampfkessel hinzuzuschalten, überprüfen Sie, dass der Schalter, der sich unter der Wasserauffangschale befindet, auf „1“ steht.
   Die Maschine ist nun eingeschaltet, die Pumpe läuft an und befüllt den Dampfkessel der Maschine mit Frischwasser. Beide Kessel werden nacheinander erhitzt.
5. Sobald Wasser aus der Brühgruppe tritt, den Brühhebel wieder nach unten auf die Ausgangsstellung zurückdrehen. Der Kaffeekessel ist nun befüllt.
   Da für die Erstbefüllung der Kessel besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend wieder aufgefüllt werden.
6. Sobald der Dampfkessel mit Wasser gefüllt ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das PID-Display zeigt die aktuellen Temperaturwerte beider Kessel (siehe Punkt 3.3) an. Falls das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Wasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und das PID-Display erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt danach automatisch auf.
7. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
8. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der PRO700 ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet. Das Entlüften geschieht über den Ablauf hinter der Brühgruppe direkt in die Wasserauffangschale.
   Achtung, Dampfbildung.
9. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

1. Den Stecker in die Steckdose einstecken.
   Stellen Sie den Brühhebel nach oben.
   Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen.Nun wird der Kaffeekessel erhitzt und die grüne Signalleuchte geht an. Um den Dampfkessel hinzu zuschalten drücken Sie den Schalter, der sich unter der Wasserauffangschale befindet, auf „1“, jetzt leuchtet auch die orangefarbene Signalleuchte.
   Achtung! Bitte achten Sie darauf, dass der Schalter für den Festwasseranschluss auf „1“ steht (Abb.2, Seite 6), da sonst der Dampfkessel nicht mit Wasser befüllt wird.
   Die Maschine ist nun eingeschaltet die Pumpe läuft an und befüllt den Dampfkessel der Maschine mit Frischwasser. Beide Kessel werden nacheinander erhitzt.
2. Sobald Wasser aus der Brühgruppe tritt, den Brühhebel wieder nach unten auf die Ausgangsstellung zurückstellen. Der Kaffeekessel ist nun befüllt.
3. Sobald der Dampfkessels mit Wasser gefüllt ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das PID-Display zeigt die aktuellen Temperaturwerte beider Kessel (siehe Punkt 3.3) an. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
4. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der PRO700 ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet. Das Entlüften

geschieht über den Ablauf hinter der Brühgruppe direkt in die Wasserauffangschale.
Achtung, Dampfbildung!

5. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind. Der Kaffeegenuss kann beginnen.

	Die PRO700 verfügt über eine Sicherung, die verhindert, dass das Gerät überfüllt. Es kann vorkommen, dass die Maschine bei der Erstinbetriebnahme oder, wenn eine große Menge Wasser über das Heißwasserventil entnommen wurde, nicht aufheizt. Bitte schalten Sie die Maschine in diesem Fall über den Ein- und Ausschalter kurz aus und wieder ein.
	Bitte beachten Sie, dass die Filterträger und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:

Vorbereitung einer Maschine mit Wassertankbetrieb

1. Wassertank befüllen.
2. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Metallkippschalter nach oben und den rechten Schalter hinter der Wasserauffangschale auf „0“ stellen).
4. Warten Sie, bis die gewünschte Kaffee- bzw. Dampftemperatur erreicht ist, die über das PID-Display angezeigt wird.
5. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
6. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
7. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

Vorbereitung einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

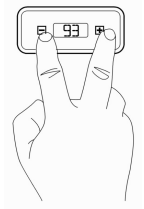
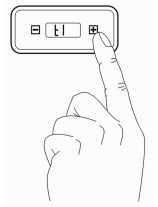
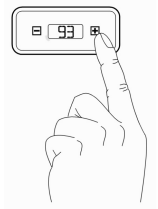
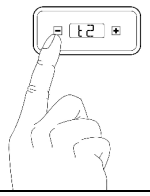
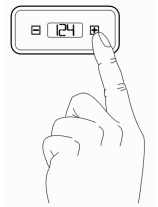
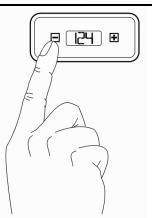
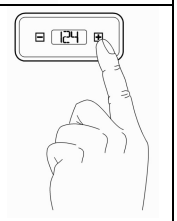
1. Achten Sie darauf, dass immer Wasserdruck in der Leitung ist.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Metallkippschalter nach oben und den rechten Schalter hinter der Wasserauffangschale auf „1“ stellen).
3. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 15 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffeezubereitung kurz den Brühgruppenbedienhebel mit eingespanntem Filterträger ganz nach oben stellen und etwas heißes Wasser durchlaufen lassen. Dadurch wird der Filterträger optimal erwärmt.

	Der Filterträger sollte am besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, damit er immer warm bleibt.
	Möchten Sie Ihre Maschine über den Festwasseranschluss betreiben, so ist diese ausschließlich durch einen Fachhändler anzuschließen.

6.2 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display

Während des regulären Betriebs werden abwechselnd die Temperatur des Kaffeekessels (t1, linker Punkt auf Display) und des Dampfkessels (t2, rechter Punkt auf Display) angezeigt.
Die Steuerung ist werkseitig so programmiert, dass beide Kessel nacheinander erhitzt werden, wobei der Kaffeekessel (t1) bevorzugt behandelt wird. Somit wird die Heizung im Dampfkessel (t2) erst aktiviert, wenn die eingestellte Temperatur im Kaffeekessel erreicht ist.
Sollten Sie ein gleichzeitiges Erhitzen beider Kessel bevorzugen, so kontaktieren Sie zur Umprogrammierung der PID-Steuerung bitte Ihren zuständigen Servicestützpunkthändler.

Zur Abstimmung der Temperatur beider Kessel gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass beide Kessel aktiviert sind. Die Temperatur beider Kessel spielt zur Programmierung keine Rolle. Beide Heizungen bleiben während des Programmiervorgangs außer Betrieb.	
2. Drücken Sie + und — gleichzeitig so lange bis „t1“ (Kaffeekessel) auf dem Display erscheint.	
3. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t1“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.	
4. Drücken Sie **zügig** — zur Verringerung oder + zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.	
5. Warten Sie nach der Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz, es erscheint „t1“.	
6. Drücken Sie — so dass“t2“ (Dampfkessel) angezeigt wird. Möchten Sie lediglich „t2“ abändern und „t1“ unverändert lassen, drücken Sie nach Punkt 2 — um „t1“ zu überspringen und direkt zu „t2“ zu gelangen. Fahren Sie anschließend mit Punkt 7 fort.	
7. Drücken Sie + um in das Untermenü von „t2“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.	
8. Drücken Sie **zügig** zur Verringerung — oder zur Erhöhung + des Soll-Temperaturwertes.	 
9. Warten Sie nach Abstimmung des Soll-Temperaturwertes kurz. Es erscheint „t2“.	
10. Drücken Sie — um den Programmiermodus zu verlassen. Die neu eingestellten Soll-Temperaturen sind nun gespeichert. Beide Heizungen nehmen den Betrieb (nacheinander) wieder auf.	

6.3 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.
Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. Verwenden Sie etwa 7g – 9g pro Tasse.

Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit einem Tamper gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. Setzen Sie den Siebträger fest in die Gruppe ein.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).
Jetzt stellen Sie den Brühgruppenbedienhebel nach oben und die Espressozubereitung beginnt. Der Timer auf dem PID-Display zeigt Ihnen nun die Sekunden des Espressobezuges an. In der Regel dauert ein Bezug ca. 23 – 25 Sekunden. Die Füllmenge eines Espresso liegt bei 25 – 30 ml. Ist die gewünschte Menge erreicht, stellen Sie den Brühhebel wieder auf die Ausgangstellung.
Aus der unteren Öffnung des Brühgruppenzylinders entladen sich Restdruck/Restwasser in die Wasserauffangschale. Auf dem Pumpendruckmanometer können Sie den Brühdruckaufbau verfolgen.
Hinweis: Nach Beendigung des Brühvorgangs zeigt das Manometer evtl. noch einen gewissen Restdruck an. Erst bei erneuter Espressozubereitung können Sie den Druckaufbau wieder verfolgen.

	Vorsicht! Wird der Brühgruppenbedienhebel nach der Kaffeezubereitung nicht ganz nach unten gestellt, spritzen beim herausnehmen des Filterträgers aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.

	• **Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenen Bohnen möglich.** • Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unseren Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.4 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
   Jetzt können Sie Heißwasser (z. B. für Tee) entnehmen, indem Sie das Heißwasserventil öffnen.
   Wenn Sie eine größere Menge entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser aus dem Frischwasserbehälter nachgepumpt wird.
2. Nach der Entnahme schließen Sie das Heißwasserventil und schalten die Maschine wieder ein. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.

	Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden. Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden.

	Vorsicht! Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.

6.5 Dampfentnahme

Die PRO700 ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten. Außerdem beugen Sie hiermit vor, dass Milch in den Kessel gezogen wird.
2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfhahn wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Verletzungsgefahr
Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.

Wichtig
Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten.

Verletzungsgefahr
Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

Vorsicht!
Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Metallkippschalter steht in unterer Position.), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 30 Minuten).

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:
Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Messlöffel und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.
Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:
Reinigen Sie Dampf- und Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.
Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden.
Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.

7.2 Reinigung und Entfettung der Brühgruppe

Gruppenreiniger in Tabletten- und Pulverform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler. Die Gruppenreinigung mit den Reinigungstabletten kann wöchentlich durchgeführt werden, bzw. alle zwei Wochen. Dies ist abhängig vom tatsächlichen Gebrauch der Maschine. Die Reinigung erfolgt mittels dem im Lieferumfang enthaltenen Blindsieb wie folgt:
1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger ein.
5. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel, damit sich das Blindsieb mit Wasser befüllt.
6. Lassen Sie den Reiniger einwirken, indem Sie den Brühgruppenbedienhebel nicht ganz nach unten legen, sondern nur bis zur Hälfte, ca. 45°.

7. Nach ca. einer Minute den Hebel ganz nach unten drücken, so werden aus dem Zylinder unter der Brühgruppe das Fett bzw. die Öle abgelassen.
8. Wiederholen Sie die Punkte 5-7 mehrmals, bis aus dem Zylinder der Brühgruppe wieder klares Wasser ausläuft.
9. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen, anschließend wieder einsetzen.
10. Betätigen Sie den Brühgruppenbedienhebel für ca. 1 Minute, dann wieder ganz nach unten drücken.
11. Entnehmen Sie den Filterträger und wiederholen Sie Punkt 10. Danach ist die Brühgruppe wieder einsatzbereit.

	Vorsicht! Während der Reinigung mit dem Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

7.3 Vorbeugende Entkalkung

	Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden ist eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. **Sollten Sie eine Maschine mit Festwasseranschluss betreiben, setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.** Beachten Sie ansonsten außerdem unbedingt unsere Entkalkungsanleitung und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen. Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal eines Profitec Fachhändlers zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig. Wir empfehlen, die Kessel getrennt, nacheinander zu entkalken.

Achtung! Sollten Sie Ihre Maschine an das Festwasser angeschlossen haben, bitte auf Wassertankbetrieb umschalten.

Bitte wie folgt vorgehen:

1. Schalten Sie die Maschine ein indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen. Nun wird der Kaffeekessel auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt (siehe PID-Anzeige).
2. Gerät ausschalten, Metallkippschalter nach unten stellen.
3. Falls ein Filterträger eingespannt ist, entnehmen Sie diesen und stellen Sie den Brühhebel nach oben, um so den Kaffeekessel über die Brühgruppe zu entleeren (ca. 200ml Entnahme möglich). Sobald kein Wasser mehr kommt, den Brühhebel wieder nach unten stellen.
4. Entkalkungsmittel gem. Packungsangabe mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben
5. Gerät einschalten. Anschließend den Brühhebel wieder nach oben stellen und ca. 750ml durch die Brühgruppe laufen lassen. Der Kaffeekessel ist jetzt mit Entkalkungsflüssigkeit befüllt. Bitte den Wassertank wieder mit Wasser auffüllen.
6. Nun den Filterträger mit Blindsieb in die Brühgruppe einsetzen und den Brühhebel für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach wieder ganz nach unten drücken. Diesen Schritt zweimal wiederholen. Nach dieser Prozedur Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
7. Während dieser Einwirkzeit, schalten Sie den Dampfkessel ein (Schalter hinter der Wasserauffangschale auf 1 stellen). Dadurch heizt der Dampfkessel auf die eingestellte Temperatur hoch.
8. Nach Erreichen der Dampftemperatur, Gerät ausschalten und den Dampfkessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren.
9. Gerät einschalten, auch den Dampfkessel. Jetzt wird der leere Dampfkessel automatisch mit der Entkalkungsflüssigkeit befüllt.
10. Die Maschine heizt beide Kessel auf die eingestellte Temperatur. Nach dem Erreichen des Betriebsdrucks, den Entkalker **ca. ½ Stunde** einwirken lassen.
11. Anschließend den Filterträger ausspannen und das restliche Entkalkungsmittel durch Betätigung des Brühhebels aus der Brühgruppe laufen lassen.
12. Maschine ausschalten und den Dampfkessel durch Betätigung der Heißwasserentnahme entleeren. (Wir empfehlen, das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz in der Heißwasserdüse ansammelt.)
13. Wasserbehälter entnehmen, ausspülen und mit frischem Wasser befüllt wieder einsetzen.

14. Gerät einschalten. Dadurch wird der Dampfkessel automatisch mit Frischwasser befüllt. Ist dieser voll, ziehen Sie den Brühgruppenhebel nach oben, um so den Kaffeekessel mit Frischwasser zu befüllen (bis aus der Brühgruppe Wasser läuft).
15. Frischwasserbehälter nachfüllen.
16. Filterträger mit Blindsieb wieder einspannen und Brühgruppenbedienhebel dreimal für ca. 20 Sekunden betätigen. Danach immer wieder ganz nach unten drücken. Dadurch wird das komplette System gespült. **Anschließend Blindsieb aus dem Filterträger entnehmen.**
17. Brühgruppenbedienhebel nach oben stellen und frisches Wasser für ca. 60 Sekunden durch die Brühgruppe laufen lassen, damit sie gespült wird.
18. Vorgang 12. bis 17. drei- bis fünfmal wiederholen, um den Kessel zu spülen.
19. Spülen Sie beide Kessel solange, bis klares, neutral riechendes Wasser sowohl aus der Brühgruppe als auch aus dem Heißwasserauslass kommt.

	Es sind eventuell zwei Wassertanks mit Entkalker notwendig. Um die Maschine zu entkalken.

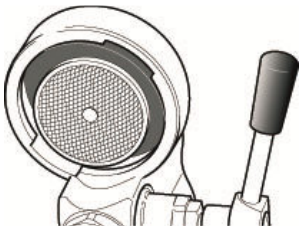
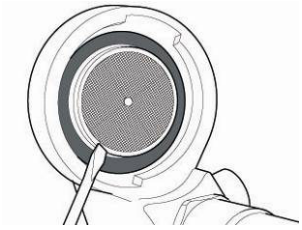
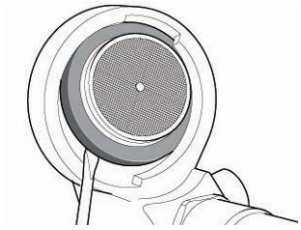
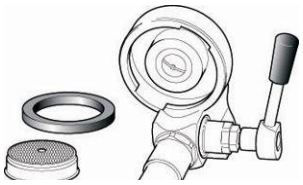
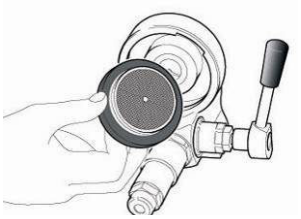
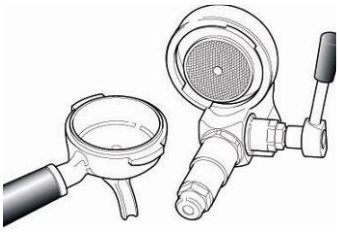
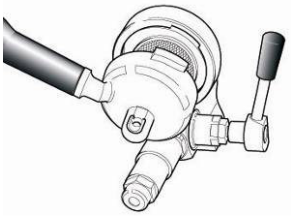
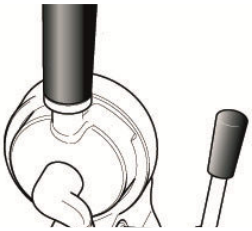
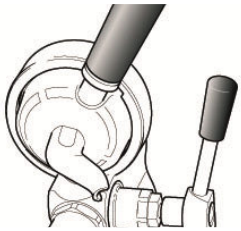
	Wichtig Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei Betrieb Ihrer Maschine mit Festwasseranschluss, sollte die Entkalkung in Absprache mit Ihrem Service-Händler erfolgen. Bei einer bereits verkalkten Maschine bitte keine Entkalkung selbst durchführen. Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde.

	In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. unseren Zentralkundendienst, damit eine fachgerechte Entkalkung mit eventuell notwendiger Teildemontage von Kessel und Verrohrung durchgeführt wird. Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie. Reparatur-Einsendungen an unseren Zentralkundendienst werden ausschließlich nach vorhergehender technischer Beratung und schriftlicher Bestätigung angenommen. Bitte keine losen Teile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale beilegen.

Austausch der Gruppendichtung

1. Maschine abschalten und den Netzstecker ziehen
2. Dampfhahn aufdrehen bzw. Dampfventilhebel in die obere Position bringen und allen Dampf ablassen. Anschließend zudrehen bzw. Hebel wieder nach unten kippen
3. Maschine auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt (siehe Abbildungen):

1. Brühgruppe zu Beginn 	2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln 	3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt 
4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen 	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgerundete Seite der Gruppendichtung nach oben zu Brühgruppe) 	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen 
7. Mit der Hand das Duschensieb mit der Dichtung einsetzen 	8. Filterträger ohne Sieb nehmen 	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt 
10. Solange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt 	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden 	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit

Die Maschine wieder, wie auf Seite 8 dieser Bedienungsanleitung beschrieben, in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft

Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

Wichtig
Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die PRO700 wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumsstoffplatten geschützt geliefert.

Vorsicht!
Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Wichtig
Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport

- Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren.
- Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen.
- Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

8.3 Lagerung

- Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern.
- Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern.
- Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

9. ENTSORGUNG

WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT

CE Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine:	2006/42/EG
Niederspannung:	2006/95/EG
EMC:	2004/108/EG
PED:	97/23/EG
EN-Normen:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 oder EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen, Brühdruck reduzieren
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7g - 9g pro Tasse
	Duschsieb verschmutzt	Gruppenreinigung durchführen
Kaffee “tröpfelt” nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen, Brühdruck erhöhen
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
Wenig “Körper”	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
	Duschsieb verschmutzt	Duschsieb reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	PID-Display ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, PID-Display ist aus	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.)
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
	Festwasserbetrieb, aber Kippschalter steht auf „0“ (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung	Stellen Sie den Kippschalter auf „1“ (=Festwasserstellung). Dieser Schalter befindet sich hinter einer Abdeckung an der Rückseite der Maschine
Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Wassertankbetrieb, aber Kippschalter steht auf „1“ (=Festwasserstellung)	Stellen Sie den Kippschalter auf „0“ (= Wassertankstellung) Dieser Schalter befindet sich hinter einer Abdeckung an der Rückseite der Maschine
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen..

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen (genaue Anleitung Seite 12). Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. die Kessel zu entleeren. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Ein-/Ausschalter nach unten, um das Gerät auszuschalten. Öffnen Sie das Heißwasserventil, das Kesselwasser wird nun durch den Druck

im Heizkessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Den Kaffeekessel entleeren Sie über die Brühgruppe. Betätigen Sie den Brühgruppenhebel nach oben und lassen Sie das Wasser in die Wasserauffangschale laufen. Bitte beachten Sie, dass immer noch etwas Wasser im Kaffeekessel verbleibt.
Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme (Punkt 5.1) durchzuführen.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam den Dampfhahn aufdrehen bzw. Hebelventil in die obere Position bringen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfhahn wieder zudrehen bzw. den Dampfventilhebel wieder zurückkippen
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.
- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, und auf den Tisch klopfen, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakter wird.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug im Nachhinein noch einmal aufschäumen.

	Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.

1 Included with Delivery

1 filter holder 1 spout
1 filter holder 2 spouts
1 filter 1 cup
1 filter 2 cups
1 blind filter
1 metal hose 1/8” 3/8”
1 instruction manual
1 cleaning brush

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

- Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.
- Place the machine on an even and stable surface. Never place the machine on hot surfaces.
- Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands.
- The machine should only be used by experienced adult persons.
- The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors.
- Keep the packing out of reach of children.
- Only use original spare parts.
- Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water.
- Do not operate the machine without water.

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.

Our machines comply with the relevant safety regulations.
Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.
In case of non-observance the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.
Ask for authorised service points outside of Europe. See page 1 for your specialised dealer’s contact details.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard.

Important
When necessary, make use of a water softener in order to reach an adequate hardness level. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be required. **If you operate your machine with direct water connection, contact your specialised dealer before undertaking this measure.** For machines with water tank use, follow our descaling instructions. This will protect your machine against expensive repairs.
Please note that no water filter may be attached to the water tank adapter in machines with a rotary pump. Only water filter pads, which are placed directly into the water tank, may be used. You may also use water which has previously been filtered.

An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.

2.2 Proper use

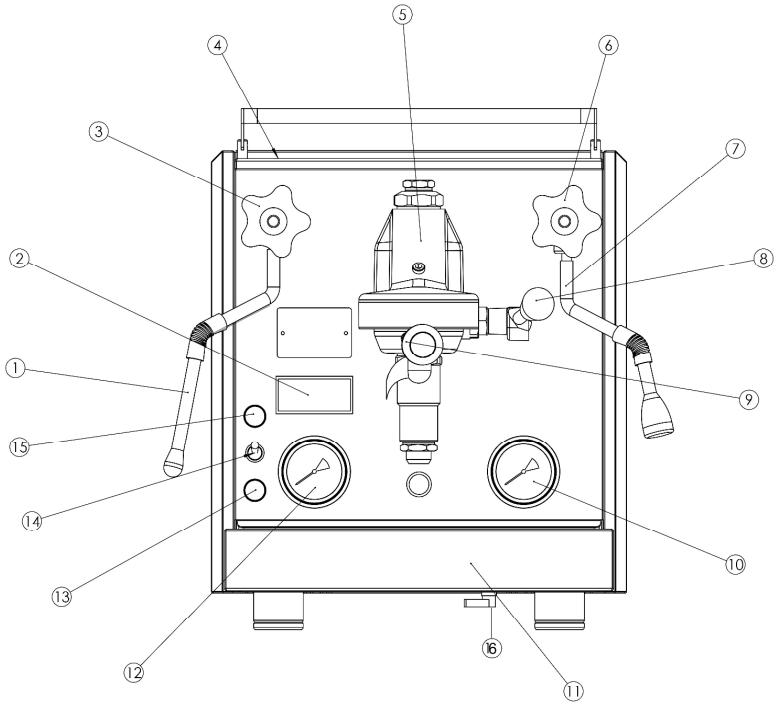
The PRO700 has to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.
Use of the machine other than for the above mentioned purpose is prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

	This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: • staff kitchen areas in shops, offices and other working environments • farm houses • by clients in hotels, motels and other residential type environments • bed and breakfast type environments

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts

PRO700



1. Steam wand
2. PID-Display
3. Lever steam valve
4. Cup warming tray
5. Brew group
6. Lever hot water valve
7. Hot water wand
8. Brew lever
9. Filter holder
10. Pump pressure gauge
11. Drip tray
12. Boiler pressure gauge
13. Control lamp steam boiler
14. On/off switch
15. Control lamp coffee boiler
16. Valve watertank/water connection direct

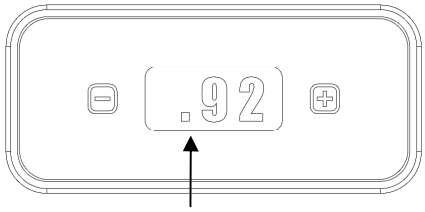
	Caution! Danger of injury: The following parts are hot or may become hot: • area around the steam handle and the hot water handle or the steam and hot water lever valves • steam and hot water wands • filter holder • brew group • body (upper part and side frames)

3.2 Technical data

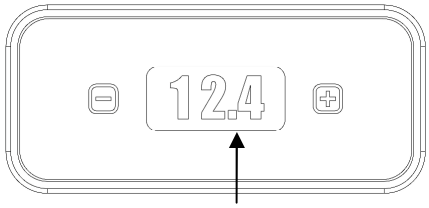
Voltages:	EU: 230 V UK: 230 V New Zealand: 240 V Australia: 240 V US: 115 V Japan: 100 V
Power:	1.200 W – 1.400 W
Water tank:	ca. 3.0 l
Measurements:	B x T x H / 340 mm x 475 mm x 420 mm
Measurements with filter holder:	B x T x H / 340 mm x 590 mm x 420 mm
Weight:	31 kg

3.3 PID-Temperature Control

The function of a PID-Temperature Control is to regulate the temperature of both boilers. The temperature of the boilers are programmable and controlable independently from each other. You have the possibility to extract coffe at varying temperatures. PID stands for “proportional-integral-derivative” The temperature plays an integral role in coffee preparation.
The PID-control displays the temperature of the coffeboiler and the steamboiler alternately. The position of the period indicates which kettle´s temperature is currently being displayed.



Temperature coffee boiler (t1, here 92°C)
-Period in the 1st position



Temperature steam boiler (t2, here 124°C)
-Period in the 3rd position

4 MACHINE INSTALLATION

The installation is to be carried out exclusively by qualified specialists, according to the following instructions and in compliance with valid laws and local regulations.

4.1 Preparation for installation

- Place the machine on an even and stable surface.
- Never place the machine on hot surfaces.
- Place the machine on a water-proof surface, as the machine may at some point leak water.

4.2 Electrical connection

- Make sure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine.
- Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended.
- Do not roll or bend the power cord.
- Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

4.3 Water supply connection

	Important Make sure that the water connection line of the machine is connected to a potable water supply with an operating pressure ranging from 0.5 to 2 bar. In case of an operating pressure of more than 2 bars use a pressure regulator. Please note that often times the pressure of the water supply may vary. If the water supply pressure temporarily exceeds 2 bar, use a pressure regulator.

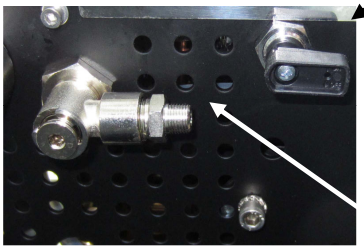
Position "0": water tank connection **Position "1": direct water**

Machine in use with a direct water connection

The water connecting hose is to be connected to the water supply adapter (image 1).

When using the machine with direct water supply, the valve has to be turned towards the opposite side of the water supply adapter opening (image 1). The water supply adapter is located in the rear part of the bottom panel (image 1). Additionally, place the switch behind the drip tray into position "1" (image 2). Please make sure that your water tap is always open during water-connection usage so that the machine never runs out of water!

Image 1

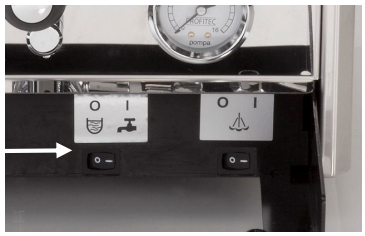


Valve in position "1" for operating machine with direct water connection

Place switch into position "1" for direct water connection

Water supply adapter

Image 2

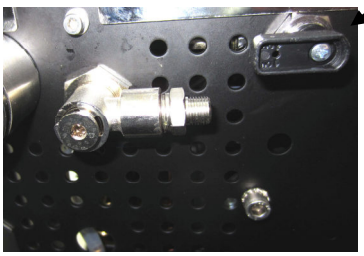


	Important Do not leave the machine switched on when not in use. Make sure to close the lock valve of the water connection and to switch off the electric main switch or to disconnect the power plug when the machine is not in use.

Machine in use with a water tank

When using the machine with a water tank, please turn the valve towards the water supply adapter (image 3). Additionally, place the switch behind the drip tray into position "0" (image 4).

Image 3



Valve in position for operating machine with water tank

Place switch into position "0" when operating machine with water tank

Image 4

	Important •Please make sure that only your authorized Profitec-dealer connects the machine to the water supply and installs the pressure regulator. •To avoid calcification of the machine a water-softener is recommended. Regarding a regular prophylactic descaling of your machine, follow the instructions in chapter “7.3 Prophylactic descaling” on page 29. For the descaling of machines in use with direct water connection, please contact your specialised service dealer.

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

	Prior to starting the machine, check if: • the steam and hot water valves are closed. • the machine is switched off. (Power switch in the vertical position.) • the power cord is disconnected. • the drip tray is inserted accurately.

Now you can start up your machine:

Water tank machine or machine in use with water tank

1 Lift the cup warming tray.
2 Take out the water tank and rinse it thoroughly.
3 Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the water tank guides and replace the cup warming tray.
4 Plug the machine into an electrical outlet and position the brew lever upwards. Turn the machine on by placing the metal switch in the upper position. The coffee boiler is now being heated and the green control lamp will come on. In order to turn on the steam boiler as well, please make sure that the switch located under the drip tray is in position ‘1’. The machine is now turned on. The pump is activated and is filling the steam boiler with fresh water. Both boilers are being heated in succession.
5 As soon as water is released through the brew group, position the brew lever back downward. The coffee boiler is now filled with water.
Since much water is used for the initial filling of the boilers, the water tank has to then be refilled with water.
6 As soon as the steam boiler is filled with water, the pump will become quiet and the PID-display will show the current temperature of both boilers (reg. item 3.3). When the fresh water in the water tank drops to a certain level, the machine shuts down and the PID-display turns off. You now have to refill fresh water. The machine automatically heats up again. Because a large amount of water is required for the first filling of the boiler, the water tank has to be refilled with fresh water.
7 Please wait until the boiler pressure gauge indicates a value of about 1.0 – 1.25 bars.
8 Manual boiler venting is not necessary because the Pro700 contains a professional Anti-Vacuum valve, which vents the boiler during the heat-up phase. This venting procedure is done by way of the brew group, directly into the drip tray. Caution, steam forms!
9 The machine is now operational. To always have pre-heated cups, place them on the cup warming tray and start enjoying your coffee.

Machine in use with direct water connection

1 Plug the machine into an electric outlet. Place the brew lever into the upper position. Turn the machine on by placing the metal switch in the upper position. The coffee boiler is now being heated and the green control lamp will come on. In order to turn on the steam boiler as well, please press the switch located under the drip tray to position ‘1’. The orange control lamp now lights up. Caution! Please make sure that the switch for the direct water connection is in position ‘1’ (image 2). Otherwise the steam boiler will not fill with water. The machine is now on, the pump is activated and is filling fresh water into the steam boiler. Both boilers are being heated in succession.
2 As soon as water is discharged from the brew group, place the brew lever back into the lower position. The coffee boiler is now filled with water.
3 As soon as the steam boiler is filled with water, no more pump noise will be heard and the PID-display indicates the current temperature of both boilers (reg. item 3.3). Please wait until the pump pressure gauge indicated a value of ca. 1.0 – 1.25 bars.

4 A manual boiler venting is not necessary because the Pro700 contains a professional Anti-Vacuum valve, which vents the boiler during the heat-up phase. This venting procedure is done by way of the discharge behind the brew group, directly into the drip tray. Caution, steam forms!
5 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them and enjoy your coffee.

	The PRO700 has a fuse to prevent the machine from overfilling. It is possible that the machine does not heat up when using it for the first time or when dispensing large quantities of water through the hot water valve. In this case please switch the machine off and on again.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

The switched off machine is to be placed into operation as follows:

Water tank machine or machine in use with water tank

1 Fill the water tank.
2 Make sure there is enough water in the tank.
3 Now turn the machine on (the metal switch in the upper position and the right switch behind the drip tray in position ‘0’).
4 Please wait until the desired coffee-, i.e. steam temperature, has been reached (value indicated on the PID-display).
5 In general, the machine will be heated up in about 15 minutes, depending on the ambient temperature.
6 The machine is now ready for use.
7 Prior to preparing your first coffee, insert the filter holder and activate the brew lever in order to release hot water and heat the filter holder to an optimal temperature.

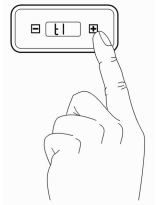
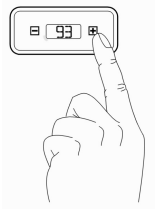
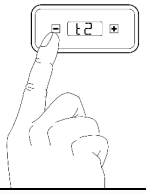
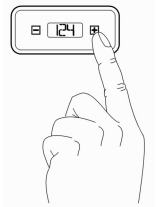
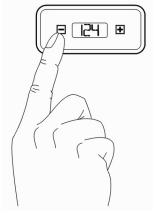
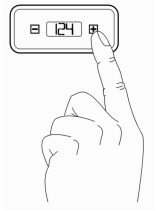
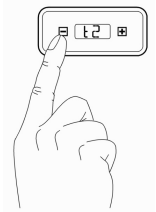
Machine in use with direct water connection

1 Please make sure that there is always water pressure in the water connection line.
2 Now turn the machine on (the metal switch in the upper position and the right switch behind the drip tray in position ‘1’).
3 Wait until the gauge indicates a value of 1.0 – 1.25 bars.
4 In general, the machine will be heated up in about 15 minutes, depending on the ambient temperature.
5 The machine is now ready to use.
6 Prior to preparing your first coffee, insert the filter holder and activate the brew lever in order to release hot water and heat the filter holder to an optimal temperature.

	It is recommended to leave the filter holder in the brew group keeping it warm for optimum temperature for coffee dispension.
	If you would like to plumb your machine, installation through a qualified service technician is required.

6.2 Programming the temperature via the PID-display

During normal operations the temperatures of the coffee boiler (t1, left dot on the display) and the steam boiler (t2, right dot on the display) are indicated alternately.
The controls are factory pre-set so that both boilers are heated consecutively, whereby the coffee boiler (t1) has priority. This means that the steam boiler (t2) is activated only after the programmed temperature of the coffee boiler has been reached.
If you prefer simultaneous heating of both boilers, please contact your authorized service dealer for re-programming the PID-control.

Switch the machine on in order to activate both boilers (switch in position “2”). The temperature of either boiler is of no importance in programming. Both heaters are inactive during programming.	
2. Press + and — at the same time until ‘t1’ (coffee boiler) appears on the display,	
3. Press + in order to progress to the submenu of ‘t1’ and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.	
4. Quickly press - to decrease + to increase the nominal temperature value.	
5. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; ‘t1’ will be displayed	
6. Press - in order to display ‘t2’ (steam boiler). If you would like to change just ‘t2’ and leave ‘t1’ unchanged, press — after step 2 in order to progress directly to ‘t2’ and skip ‘t1’. Continue with step 7.	
7. Press + in order to progress to the submenu of ‘t2’ and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.	
8. Quickly press - to decrease + to increase the nominal temperature value.	 
9. Please wait a short while after having set the nominal temperature value; ‘t1’ will be displayed.	
10. Press — in order to leave the programming mode. The newly programmed nominal temperatures are now saved. Both heaters are now activated successively.	

6.3 Preparing coffee

Use the filter holder with 1 spout and the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup. Use the filter holder with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups. Make sure that the filter is firmly locked into the filter holder. Fill the finely ground coffee into the filter.

Use **1 level measuring-spoon** of coffee for each cup (approx. 7 g – 9g). Do not overfill the measuring-spoon. Compress the ground coffee with the tamper. Clamp the filter holder firmly into the brew group.

Place the cup under the spout of the filter holder (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout). Now activate the brew lever to start the brewing process. The timer on the PID-display indicates the brewing time in seconds. In general, the brewing time should be around 23 to 25 seconds. The volume for a single espresso is circa 25 to 30 ml. Place the brew lever back into the original position once the desired volume is reached.
Move the group lever into the upper position. When the cup is filled, move the group lever into the lower position.
The remaining pressure/water will be discharged into the drip tray by the lower part of the infusion cylinder. The pump pressure can be read on the pump pressure gauge. If the coffee powder is too coarse, a brewing pressure over 9 bar is not possible.
Advice: After the brewing process, the gauge still indicates a certain pressure. Only when preparing another cup of coffee will the buildup of pressure be visible again.

	Caution! If the group lever is not moved into the lower position properly, hot water and grounds will squirt out of the brew group while taking out the filter holder. This may cause injuries.

	• **Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional and compact coffee grinders.** • We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.

6.4 Dispensing of hot water

1 Place a suitable container (with heat-insulated grip) underneath the hot water wand. Now you can dispense hot water (e.g. for tea). When dispensing large amounts of water, it is advisable to turn the machine off so that no cold water is pumped out of the fresh water tank.
2 After having dispensed hot water, turn the machine back on. The boiler is automatically refilled with fresh water.

	When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. However, one does not necessarily have to switch off the machine for dispensing hot water.

6.5 Dispensing of steam

The PRO700 makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e. g. milk or punch. It is a professional and compact espresso coffee machine with an enormous steam volume. Therfore, within a few seconds, you can prepare milk froth. Please pay attention to the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible.

1 **Important:** In order to get the best results when frothing milk, open the steam lever for approx. 5. seconds to release the condensation water in the pipe. This also prevents milk from being sucked into the boiler.
2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) into the liquid.
3 Re-open the steam handle / steam lever.
4 Heat and/or froth the liquid.
5 After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.

	Risk of injury Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid splashing.

	Important After every application, clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth; This removes possible liquid residues.
	Risk of injury Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

A regular and accurate care is very important for the performance, the longevity and the safety of your machine.

	Caution! Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:
Filter holder, filters, water tank, drip tray, drip plate of the drip tray, measuring-spoon and tamper require daily cleaning. Clean with warm water and/or with a food safe detergent.
Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible dirt without dissasembling the parts.

Cleaning as necessary:
Clean the steam and hot water valve after every use.
Clean the body when the machine is switched off and cold.

	Use a soft, damp cloth for cleaning. Never use abrasive or chloric detergents!

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

7.2 Brew group cleaning and degreasing

A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialised dealer. With this detergent, you can clean and degrease the group very easily. The cleaning is carried out using the blind filter included with delivery. The group cleaning with the Profitec cleaning tablets can be carried out every week
Follow the instructions as noted below:

1 Heat up the machine.
2 Place the blind filter into the filter holder.
3 Put a cleaning tablet into the filter holder.
4 Place the filter holder into the brew group.
5 Operate the group lever. The blind filter will fill with water.
6 Let the detergent react, moving the group lever into the middle position, approx. 45°. (Do not move it into the lower position.)
7 Move the lever into the lower position after approx. 1 minute. This way, the fats and oils can be discharged by the infusion cylinder.
8 Repeat points 5-7 several times, until only clear water is discharged by the infusion cylinder.
9 Rinse the filter holder and the blind filter with fresh water. Then replace it.
Operate the group lever for approx. 1 minute. Then move it back into the lower position.

10 Remove the filter holder and repeat point 10. After this, the brew group is ready for use.

	Caution! Beware of hot water splashing while cleaning the group.

7.3 Prophylactic descaling

	To avoid damages due to lime residues, a prophylactic, regular descaling may be required. If you operate your machine with a direct water connection, contact your specialised dealer before undertaking this measure. For machines with water tank use, follow our descaling instructions. Doing so will protect your machine against expensive repairs. An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembling of the boiler and the tubing will be necessary in order to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.

A regular descaling of the machine is recommended to avoid strong calcification and expensive repairs. While descaling, always take into account the hardness level of the water. It is very important to use a sparing descaler which does not affect the metal. At your specialised dealer, you can purchase a descaler (in powder or tablet form) perfectly suited for your machine.

Please proceed as follows:

1 Turn the machine on by switching the metal switch upward. The coffee boiler is now being heated to the preset temperature (reg. PID-display).
2 Turn the machine off by placing the metal switch into the lower position.
3 If a filter holder is clamped in the brew group, remove it and activate the brew lever in order to empty out the water in the coffee boiler by way of the brew group (ca. 200ml water volume is possible). Position the brew lever downward once no more water is coming out.
4 Mix the descaling powder with water according to the instructions and pour it into the water tank.
5 Turn the Pro700 on. Then activate the brew lever and release about 750ml water through the brew group. The coffee boiler is now filled with descaling liquid. Please refill the water tank with fresh water.
6 Now clamp the filter holder with blind filter into the brew group and operate the brew lever for about 20 seconds. Then, push the brew lever all the way back down. Repeat this step twice and let the descaling liquid soak for about ½ hr.
7 While the descaling liquid is soaking in, turn the steam boiler on (place the switch behind the drip tray to position ‘1’). The steam boiler will now be heated up to the preset temperature.
8 After the steam temperature has been reached, turn the machine off and empty the water out of the steam boiler by way of the hot water dispenser.
9 Turn the machine on, the steam boiler as well. The empty steam boiler is now being filled with descaling liquid.
10 The machine heats both boilers to the preset temperature. Let the descaling liquid soak for about ½ hr. after the operating pressure has been reached.
11 Unclamp the filter holder and empty the remaining descaler through the brew group by activating the brew lever.
12 Turn the machine off and empty out the steam boiler by activating the hot water release. (We recommend to first remove the tip of the hot water release so no dirt can collect in the nozzle.
13 Empty out the water tank, rinse it thoroughly, fill with fresh water and place it back into the machine.
14 Turn the machine back on. This automatically fills the steam boiler with fresh water. When this boiler is full, activate the brew group lever in order to fill the coffee boiler with fresh water (until water is discharged through the brew group).
15 Refill the water tank.
16 Clamp the filter holder with blind filter back into the brew group and activate the brew group lever 3 times for about 20 seconds. Then, position the brew group lever all the way down. This flushes the entire system. Now remove the blind filter from the portafilter.
17 Activate the brew group lever and flush fresh water through the brew group for about 60 seconds.
18 Repeat steps 12. through 17. three to five times until clear, neutral smelling water comes out of both the group head and the hot water release.

	Important These descaling instructions are only meant for prophylactic descaling. If you operate your machine with direct water connection, contact your specialised dealer before undertaking this measure. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues can plug several components, such as valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is probable that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembling of boiler and tubing. Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability. In this case, the warranty expires as well. Machines will only be accepted for repair after previous technical advice and written acknowledgement has been given. Please do not enclose loose parts e. g. filter holder or drip tray when sending in the machine for repairs / maintenance.

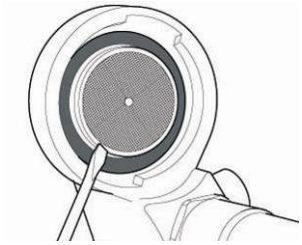
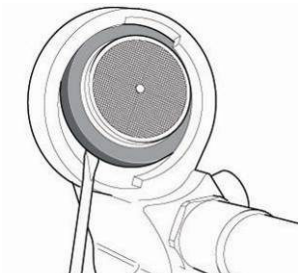
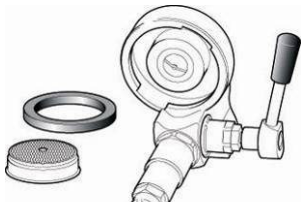
7.4 Maintenance

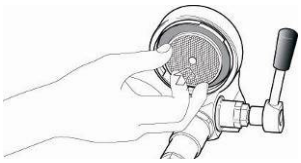
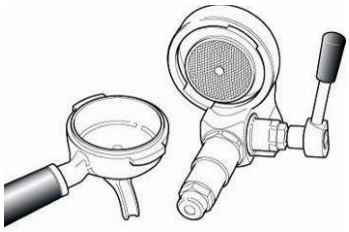
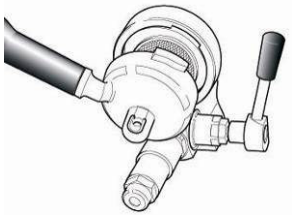
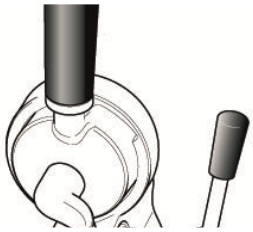
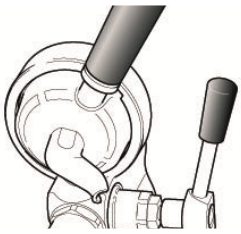
(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

Replacing the group gasket and the shower screen

1 Switch off the machine and disconnect the power cord.
2 Open the steam valve and release the steam. Then close it again.
3 Let the machine cool down to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

1 Brew group in the beginning. 	2 Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket. 	3 The shower screen and the gasket are now nearly removed. 
4 Remove the shower screen and the gasket completely. 	5 Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group gasket with PROFITEC print faced upwards to the brewing group). 	6 Clean the group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket.

7 Insert the shower screen into the brew group. 	8 Take the filter holder without filter. 	9 Clamp the filter holder into the brew group. 
10 Then, move the filter holder until the shower screen is locked firmly into the gasket. 	11 Now you can easily lock the filter holder into place. 	12 The group is ready for use.

The machine can be used again, as described on page 24 of the instruction manual.

The steam nozzle is blocked
Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or with a paper clip.
For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

	Important Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!

Afterwards replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The Pro700 is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

	Caution! Keep packing out of the reach of children!
	Important Keep packing and packing material for possibile transport! Do not throw it away!

8.2 Transport

	• Transport the machine only upright, if possible on a pallet. • Do not tilt or turn the machine over. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

8.3 Warehousing

	• Keep the machine packed in a dry place. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

9 DISPOSAL

WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

This product complies with EU Directive 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 CE CONFORMITY

CE Conformity

The product complies with the following EU Directives:

Machine:	2006/42/EC
Low Voltage:	2006/95/EC
EMC:	2004/108/EC
PED:	97/23/EC
EN-Directives:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 or EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on the top of the coffee	The grind is not fine enough	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly. Reduce the brewing pressure.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
Problem	**Possible Cause**	**Troubleshooting**
Little or no crema on top of the coffee	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the brew group.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Set a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly. Increase the brewing-pressure.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7 g of coffee for every cup.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Set a finer grind..
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7 g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The beans are improper.	Use another coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.)
The machine is switched on, but the machine does not work.	PID-display is turned off: There is not enough water in the fresh water tank	Refill water.
	Water has been refilled, PID-display is off	Switch on/off the machine. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the lower part of the floater side.)
	The water tank is not fixed properly.	Fix the water tank properly.
	Machine in use with direct water connection, but switch in position “0” (=position water tank). Machine does not take in water.	This switch is located behind a vover panel at the back of the machine
The machine does not stop working and takes in air.	Machine in use with water tank, but switch in position “1” (= position direct water connection).	This switch is located behind a vover panel at the back of the machine
Filter holder/ brew group is dripping.	Filter holder is not fixed properly.	Fix the filter holder properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.

If the machine will not be used for a long period of time, it is recommended to

.. clean the brew group (see instructions on page 29). Afterwards, please do not clamp the filter holder back into the group.
..to empty the boilers. Turn the switch of the operational machine to position off. Open the hot water valve and the boiler water is now discharged by the remaining pressure through the hot water release. Close the hot water valve after the water has been released. The coffee boiler is emptied out via the brew group.

Activate the brew group lever and release the water into the drip tray. Please make sure some water remains in the coffee boiler. Start-up of the machine is the same as initial startup (item 5.1).

How to froth milk like a "Barista"

- If possible, use cold, fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even homogenized milk is suitable - if you prefer.
- Use a frothing container (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is perfect.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the frothing container with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam handle or the steam lever valve. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug. Proper frothing begins. Move the milk jug downwards while the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam handle or the steam lever valve.

	Milk proteins "froth" with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.

- Advice: When milk frothing is finished, just shake the frothing container a little bit in order to make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth.
- After frothing the milk, release the steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle.